



‘보르도 그랑크뤼를 담은 토스카나 와인’

카이하로사 비앙코 2019

CAIAROSSA BIANCO TOSCANA IGT (BIO)

지역	이탈리아 > 토스카나 > 리파르벨라		
포도품종	비오니에 60% 샤르도네 40%		
알코올	13%	용량	750ml
시음 적정 온도	8-10℃		
테이스팅 노트	아주 우아하면서도 쾌활한, 신선한 노트를 지니고 있다. 복숭아, 자몽, 패션 프루트 등의 생동감 넘치는 주시한 과실향과 함께 버터, 백합 꽃 등의 힌트도 느껴진다. 팔레트에서는 아주 좋은 미네랄리티와 싱그러운 산도, 퓨어한 느낌이 나며, 레몬의 미묘한 힌트 아주 희미하게 느껴지는 화이트멜론의 달큰함, 그리고 로즈마리의 향기로움이 더해지며 기분좋은 식욕을 자극한다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생해산물/흰살생선/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운 치즈/밀가루음식(피자, 파스타 외)/과일		



제품설명



카이하로사의 대표 화이트 와인으로, 백악질(Chalky)의 땅에서 재배되는 비오니에와 샤르도네로 양조하여 미네랄리티가 우수하고 발란스가 좋은 아주 우아한 매력을 지닌 와인이다. 8월말 핸드피킹하여 열을 식힌후 차가운 상태로 압착하여 화이트 와인의 신선함과 산미를 살려냈다. 샤르도네는 오크통에서 비오니에는 콘크리트 탱크에서 따로 발효를 진행하여 각 품종의 캐릭터를 최대한 살려냈다. 알코올 발효를 마친 후 콘크리트 탱크에서 함께 3개월간 에이징한 뒤, 병입 숙성을 1년간 진행한다.

수상내역



2021빈티지 와인 스펙테이터 Wine Spectator 89점
2021빈티지 제임스 서클링 James Suckling 92점
2019빈티지 제임스 서클링 James Suckling 94점

와이너리



카이하로사는 토스카나 해안의 작은 중세마을인 리파르 벨라(Riparbella) 근처에 위치해 있는 와이너리로, 2004년 당시 보르도 마고의 그랑 크뤼 클라세 3등급, 샤토 지스쿠르(Chateau Giscours)의 회장이자 5등급 샤토 뒤 테르뜨르(Chateau du Tertre)의 소유주인 에릭 알바다 엘홀슈마(Eric Albada Jeltersma)가 카이하로사를 인수하여 70헥타르로 확장시켰으며, 고품격 와이너리로 등극하였다.

소유주의 영향을 받아 카이하로사는 보르도 스타일의 포도를 재배하며, 리파르벨라의 독특한 페루아를 살릴 수 있도록 포도를 블렌드하여 와인을 양조한다. 1998년 설립 당시부터 바이오 다이내믹 유기농 공법으로 와인 제조, 2003년 유기농 인증 획득, 2005년 유기농 공법 양조를 인증 받을 정도로 자연에 대한 경의심이 높으며 지속가능한 발전을 위해 노력하는 와이너리이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.